

ROOM SERVICE

VI

Moment caviar VIVOOD · Baeri impérial, crème fraîche et mini fartons [1,5,7,10,11,12,13]	40
Momento caviar VIVOOD · Baeri imperial, crème fraîche y mini fartons [1,5,7,10,11,12,13]	
Pétoncles au Josper avec huile d'olive vierge extra de la vallée, sel en flocons et citron vert [14]	6
Zamburiñas al Josper con AOVE del Valle, sal de escamas y lima [14]	
Jambon ibérique de la vallée des Pedroches coupé au couteau, accompagné de « pa cristal amb tomàquet » [1,10]	36
Jamón ibérico del Valle de los Pedroches cortado a cuchillo con “pa cristal amb tomàquet” [1,10]	
🍷 Sélection de fromages artisanaux accompagnés de confitures de la Vallée [1,2,9,10,13]	20
Selección de quesos artesanales acompañados de mermeladas del Valle [1,2,9,10,13]	
Salade russe VIVOOD aux crevettes tigrées cuites au Josper [1,3,5,7,10]	24
Ensaladilla rusa VIVOOD con langostino tigre al Josper [1,3,5,7,10]	
🍷 Salade de pastèque osmotisée et cœur de burrata avec mini-concombres marinés maison, tapenade d'olives noires et Kalamata, oignon violet, radis marinés et huile verte au thym citronné de la vallée e [1,10,11,13]	16
Ensalada de sandía osmotizada y corazón de burrata con pepino baby encurtido en casa, tapenade de aceituna negra y Kalamata, cebolla lila, rabanitos encurtidos y aceite verde de tomillo limonero del Valle [1,10,11,13]	
🍷 Salade de cœurs de laitue rôtis au Josper avec vinaigrette au miso et nêfles de Callosa d'en Sarrià, noix de cajou frites et feta [2,10,11,13]	16
Ensalada de cogollos asados al Josper con vinagreta de miso y nisperos de Callosa d'en Sarrià, anacardos fritos y queso feta [2,10,11,13]	
Salade César VIVOOD au poulet coréen, anchois double 00, lardons croustillants, oignons croustillants, laitue romaine de notre potager et sauce César [1,4,5,6,7,10,11,13]	18
Ensalada César VIVOOD con pollo coreano, anchoas doble 00, tocineta crujiente, cebolla crispy, lechuga romana de nuestro huerto y salsa César [1,4,5,6,7,10,11,13]	
🍷 Burger VIVOOD au fromage Edam, oignons marinés, confiture de tomates cerises, moutarde Savora et roquette, accompagné de pommes de terre grelots rôties au four Au choix : version wagyu ou végétarienne [1,2,6,10,13]	20
Burger VIVOOD con queso Edam, cebolla encurtida, mermelada de tomates cherry, mostaza Savora y rúcula, acompañada de patatas baby asadas al horno A elegir wagyu o versión vegetariana [1,2,6,10,13]	
Sandwich mixte VIVOOD avec pain brioché fumé, fromage Edam, porchetta, cornichons marinés et mayonnaise à la truffe, accompagné d'un assortiment de chips de légumes [1,5,10,13]	18
Sándwich mixto VIVOOD con pan brioche ahumado, queso Edam, porchetta, cornichons encurtidos y mahonesa trufada, acompañado de chips vegetales surtidos [1,5,10,13]	
Sandwich « Katsu-sando » à l'entrecôte de bœuf maturée, avec une sauce gribiche au chou rouge mariné et une mayonnaise au piment jaune, accompagné d'un assortiment de chips de légumes [1,5,6,10,13]	24
Sándwich “Katsu-sando” de entrecot de vaca madurado con gribiche de lombarda encurtida y mahonesa de ají amarillo, acompañado de chips vegetales surtidos [1,5,6,10,13]	

Allergènes Alérgenos

[01] Gluten Gluten
[02] Fruits à coques Frutos de cáscara
[03] Crustacés Crustáceos

[04] Céleri Apio
[05] Œuf Huevo
[06] Moutarde Mostaza

[07] Poisson Pescado
[08] Sésame Sésamo
[09] Cacahuète Cacahuetes

[10] Sulfites Sulfitos
[11] Soja Soja
[12] Lupin Altramuces

[13] Lait Leche
[14] Mollusques Moluscos

🌿 Plat végétalien Plato vegano

🍷 Plat végétarien Plato vegetariano

🍷 Plat avec option végétarienne Plato con opción vegetariana

ROOM SERVICE



Artichaut confit avec une vinaigrette tiède aux agrumes et des pistaches grillées [1,2,10] Alcachofa confitada con vinagreta tibia de cítricos y pistachos tostados [1,2,10]	18
Agneau de lait cuit à basse température sur confiture de pomme et fenouil, crème de tamarin et croustillant au curcuma [1,4,6,9,10,11,13]	26
Cordero lechal a baja temperatura sobre mermelada de manzana e hinojo, crema de tamarindo y crujiente de cúrcuma [1,4,6,9,10,11,13]	
Morue noire sur sauce aux pommes rôties, miso, portobello et chou frisé croustillant aux agrumes [1,7,10,11,13] Bacalao negro sobre salsa de manzana asada y miso, portobello y kale cítrico crujiente [1,7,10,11,13]	28
Gâteau au fromage maison cuit au four avec du fromage Brusco [5,13] Tarta de queso al horno casera con queso Brusco [5,13]	12
Sélection de rochers et de truffes au chocolat [1,2,5,10,11,13] Selección de rocas y trufas de chocolate [1,2,5,10,11,13]	9
Mosaïque de fruits de saison Mosaico de fruta de temporada	9

BOISSONS BEBIDAS

Jus Zumos

Jus d'orange frais	5
Zumo de naranja natural	

Sodas Refrescos

Sodas 35 cl Refrescos 35 cl	4
-----------------------------------	---

Bières Cervezas

Demi-litre Estrella Galicia Tercio	5
Demi-litre Estrella Galicia sans alcohol Tercio 0.0 ..	5
Demi-litre Estrella Galicia sans gluten	5
Tercio sin gluten	

Champagne / Cava

Avinyó [DO CAVA · Xarel·lo, Macabeo, Parellada]	42
Moët & Chandon Brut	95
[Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay]	
Dom Perignon [Pinot Noir, Chardonnay]	320

Vins blancs Vinos blancos

Mas de la mona	52
[DO ALICANTE · Chardonnay]	
The maker	37
[DO RUEDA · Verdejo]	
Mara	28
[D.O MONTERREI · Godello]	

Vins rouges Vinos tintos

Mendoza Pinot Noir	26
[DO ALICANTE · Pinot Noir]	
Albor de Masos [DO ALICANTE · Cabernet	48
Sauvignon, Monastrell, Garnacha Tintorera]	
Campillo Crianza	30
[DO RIOJA · Tempranillo]	

ROOM SERVICE INFO



Room Service
Ext. 300



De 12 à 22.30 h
De 12 a 22.30 h

SUPPLÉMENT
SUPLEMENTO

+8€ TVA comprise
IVA incluido